

Entrée/Plat *Starter/Main* 32 €
Plat/Dessert *Main/Dessert* 29 €
Entrée/Plat/Dessert *Starter/Main/Dessert* 39 €
Les Entrées – Starters 14 €

Salade du Marché

Market salad

**Asperge, Jambon de Chalosse,
sauce Hollandaise**

*Asparagus, Chalosse ham,
Hollandaise sauce*

**Pâté de chevreuil et foie gras en croûte,
condiment Piccalilli**

*Venison and foie gras pâté en croûte,
piccalilli*

**Couteaux rafraîchis, fenouil, agrumes,
aneth, vinaigrette acidulée**

Chilled razor clams, fennel, citrus, dill, vinaigrette

Les Plats - Main Courses 27€

**Merlu poché « à la bordelaise »,
pomme de terre écrasée, bacon**

Poached hake 'à la Bordelaise', crushed potatoes, bacon

**Feuilleté de ris de veau,
légumes printaniers, velouté de volaille**

Sweet bread in a feuilleté, spring vegetables, chicken velouté

**Risotto, petit pois, fêvete,
Parmesan, pesto d'ail des ours**

*Risotto, peas, broad beans,
Parmesan, wild garlic pesto*

Les Desserts – Desserts 9 €

Tarte au citron meringuée et zestes confits

Lemon meringue pie with lemon confit

**Cheesecake fondant,
et son coulis de mangue**

*Cheesecake,
mango coulis*

**Nougat glacé, pruneaux armagnac,
noisettes du Médoc torrifiées**

*Frozen nougat, Armagnac prunes,
roasted Médoc hazelnuts*

Le coup de  du sommelier :
Le vin à la ficelle

VIN BLANC 5 € Bordeaux, La Petite Lune 2015 - 12.5 cl

VIN ROUGE 5 € Bordeaux, Clarendelle inspiré par Haut-Brion 2012 - 12.5 cl

Le Cocktail Le Bordeaux

Lillet rosé, sirop de violette, zestes d'orange et citron vert, crémant de Bordeaux 19 €

Les verres de Champagne

Moët & Chandon «Brut Impérial» 17 €

Moët & Chandon Rosé 21 €

Les vins au verre

VINS BLANCS

Graves, Château Camus 2015 6 €

Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux 2014 10 €

Chablis, Emeraude Domaine Gautheron 2014 9.5 €

Anjou, Clos de l'Elu, « Roch'Avel » 2015 8 €

VINS ROUGES

Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith 2012 12 €

Haut-Médoc, La Closerie de Malescasse 2012 7 €

Saint-Emilion Grand Cru, Château Trianon – *Coup de cœur* 2010 16 €

Pic Saint-Loup, Languedoc, Mas Bruguière L'Arbouse 2014 8 €

VINS ROSÉS

Côtes de Provence, La Commanderie de Peyrassol 2016 7 €

Côtes de Provence, Château Minuty « Rosé et Or » 2016 12 €

Vin de France (Blaye), Le Puits de la Cassagne 2016 10€

VINS MOELLEUX

Sauternes, Château Raymond Lafon 2002 13 €

Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine Barroubio 2015 6 €